

TỜ DỮ KIỆN QUY LUẬT THỰC PHẨM CỦA WISCONSIN

Dùng găng tay

Găng tay xài một lần sử dụng trong hoạt động chế biến thực phẩm trở nên rất thông dụng. Nhiều nhân viên nghĩ rằng mang găng tay phòng ngừa truyền các bệnh do thực phẩm gây ra. Tuy nhiên, mang găng tay không thể thay thế việc rửa tay đúng cách, kỹ lưỡng và thường xuyên.



Tay phải được rửa kỹ bằng xà phòng và nước ấm sau đó chùi khô trước khi mang găng tay.

Găng tay thích hợp cho việc: trộn, nhồi, làm bánh mì thịt, các việc chuẩn bị, lo liệu rau cải, che phần tay bị trầy không nhiễm trùng, v.v...



Ai có vết thương nhiễm trùng (bị đỏ, sưng, nóng hay làm mủ) trên tay mình phải ra khỏi khu vực thực phẩm cho đến khi nào vết thương lành lặn.

QUY LUẬT SỬ DỤNG GĂNG TAY:

- ☞ chỉ sử dụng găng tay dùng một lần để lưu trữ, phân phát để ngăn ngừa nhiễm trùng.
- ☞ Để ý găng tay còn nguyên vẹn, không bị rách hay hủ hại.
- ☞ Cung cấp găng tay vừa khít.
- ☞ Đừng sử dụng lại găng tay.
- ☞ Thay găng tay ít nhất mỗi giờ. Tay phải được rửa sạch và chùi khô trước khi mang găng mới.
- ☞ Ban quản lý phải huấn luyện và thực thi việc sử dụng găng tay đúng cách.
- ☞ Phải thay găng tay khi đổi hoạt động hay trạm làm việc.
- ☞ Phải thay găng tay sau khi nhảy mũi, hay chạm tóc hay mặt.